



117

AGROINDUSTRIA, UN VALOR EN ALZA

PRESIDENTE DE ACEITE SIERRA DEL MONCAYO. «EN CUESTIÓN DE CALIDAD, LA D.O. ES LA MÁXIMA ASPIRACIÓN»

NUEVA NORMATIVA SOBRE PRODUCTOS FITOSANITARIOS



tecnovid 2011

7º SALÓN INTERNACIONAL DE TÉCNICAS Y EQUIPOS PARA VITICULTURA

7TH INTERNATIONAL VINE-GROWING TECHNIQUES
AND EQUIPMENT SHOW

15-18/02/2011

ZARAGOZA ESPAÑA/SPAIN

www.tecnovid.es



Oleotec 2011

15 - 18 / 02 / 2011

ZARAGOZA
ESPAÑA / SPAIN

3^{er} Salón de Técnicas y Equipos
para la Olivicultura
3rd Olive-Growing Equipment
and Techniques Show

www.oleotec.es



ÍNDICE

Edita



GOBIERNO DE ARAGÓN
Departamento de Agricultura
y Alimentación
Plaza San Pedro Nolasco, 7 - 3ª planta
50071 Zaragoza
www.aragon.es

Directora

Leticia Iserte Poyato
liserte@aragon.es

Subdirectora

Conchi Gil Legaz

Consejo de Redacción

Cristina Maluenda
Eva Crespo
Pedro Orduna
Ramón Iglesias
Jesús Nogués
Miguel Valls
Mariano Sanagustín
Miguel Ángel Mainar
Patricia Miñana
Miguel Lorente

Publicidad y diseño

Tintaura S.L.
Plaza de los Obispos, 6
La Almunia de Doña Godina
Tel. 976 813 102 / 609 174 070
cabello@tintaura.com
www.tintaura.com

Impresión

Calidad Gráfica Araconsa

Depósito Legal

Z-541-87
ISSN 1699-4744

Fotografía de portada:

Cinta de lavado de fruta en una industria
agroalimentaria. Julio Foster.

N117 / OCTUBRE 2010



P.04

AGENDA
AGENDA Y LIBROS

P.05

EDITORIAL
EDITORIAL

P.06

TEMA CENTRAL
EL IMPULSO DE LA AGROINDUSTRIA

P.14

CALIDAD
LABORATORIO AGROALIMENTARIO EN ARAGÓN

P.18

ENTREVISTA
ENTREVISTA PRESIDENTE D.O. SIERRA DEL MONCAYO

P.23

SIRASA
ASESORAMIENTO ENERGÉTICO DE SIRASA

P.28

SANIDAD VEGETAL
USO DE FITOSANITARIOS

P.32

ALIMENTACIÓN
LA ALIMENTACIÓN MUNDIAL

P.36

ACTUALIDAD
ACTUALIDAD

P.39

PROMOCIÓN
LOS PRODUCTOS ARAGONESES EN FERIAS

28ª FERIA GANADERA Y ARTESANAL «DÍA DEL PILAR»

Fecha // 11 y 12 de octubre

Lugar // Benasque

Organización: Ayuntamiento de Benasque.**Qué encontrar:** Feria agrícola, ganadera y artesanía alimentaria.**Información:** T. 974 55 10 01 // Fax: 974 55 14 34 // e-mail: secretario@benasque.org**JORNADAS «EL REGADÍO, CLAVE DEL DESARROLLO. SUPERAR LOS RETOS ACTUALES»**

Fecha // 3 jornadas: una el 29 de octubre, y las otras dos restantes el 11 y 25 de noviembre

Lugar // Edificio Maristas. Plaza San Pedro Nolasco de Zaragoza

Organización: SIRASA celebra el encuentro con motivo de su 10º Aniversario.**Qué encontrar:** Jornadas especializadas con expertos técnicos y políticos dentro del ámbito del regadío.**Información:** T. 976 30 22 68 // e-mail: info@sirasa.net**30ª FERIA REGIONAL EXPOCASPE**

Fecha // Del 30 de octubre al 1 de noviembre

Lugar // Caspe

Organización: Institución Ferial de Caspe.**Qué encontrar:** Exposición y venta de vehículos, maquinaria agrícola e industrial, estructuras metálicas y productos de alimentación, además de conferencias y jornadas técnicas.**Información:** T. 976 63 90 66 // Fax: 976 63 90 69 // e-mail: culturacaspes@terra.es**20ª FERIA DE ALIMENTACIÓN Y ARTESANÍA DEL MAESTRAZGO**

Fecha // 6 y 7 de noviembre

Lugar // Monroyo

Organización e información: Ayuntamiento de Monroyo.**Qué encontrar:** alimentos y artesanía de la comarca.**Información:** T. y fax: 978 85 60 01 // e-mail: amonroyo@terra.es

LIBROS

**Título:** «Elementos clave para el desarrollo del enoturismo en Aragón desde la perspectiva de la demanda aragonesa»**Texto:** Marta Pedraja Iglesias y equipo de investigación de la Universidad de Zaragoza.**Edita:** Consejo Económico y Social de Aragón (CESA)

El libro analiza las amplias posibilidades del enoturismo en Aragón, dada su tradición vinícola y condiciones geográficas. De esta manera, el estudio profundiza en el conocimiento de las características que los enoturistas potenciales demandan para, de esta manera, configurar un producto turístico propio. El ejemplar se compone de dos bloques de análisis. Por un lado, una primera parte de perspectivas de la demanda, y por otro, visión de la oferta, con entrevistas y opiniones de productores y bodegueros.

**Título:** «Historia de la información agraria»**Texto:** Yanet Acosta**Edita:** Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Este libro ofrece un profundo análisis de la prensa de información agraria desde el siglo XVIII hasta nuestros días. Así, el ejemplar reúne un compendio de noticias y artículos aparecidos en prensa y de publicaciones especializadas en agricultura desde los orígenes de los periódicos en España. Se completa con los programas agrarios en radio y televisión, así como con los portales especializados en Internet. Todo ello ofreciendo una contextualización de dichas publicaciones en cada época histórica a través de la evolución del sector primario, de las políticas agrarias y del desarrollo de la prensa.



LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA ARAGONESA MANTIENE SU DINAMISMO, PESE A LA SITUACIÓN ECONÓMICA ACTUAL. LAS CIFRAS CORRESPONDIENTES AL PASADO EJERCICIO REVELAN LA VITALIDAD DE UN SECTOR QUE APUESTA POR EL MEDIO RURAL, CREANDO EMPLEO Y RIQUEZA Y, POR LO TANTO, CONTRIBUYENDO A SU CRECIMIENTO ECONÓMICO Y A SU COHESIÓN SOCIAL Y TERRITORIAL.

Sólo en 2009, esta actividad generó 326 nuevos puestos de trabajo y las inversiones superaron los 135 millones de euros. Inversiones que posibilitaron la realización de 144 proyectos, 16 nuevas compañías y 128 de mejora y ampliación de las existentes.

Además, el sector agroalimentario cumple la función especial de abastecer las demandas de los consumidores. Esto, unido a las más de 16.500 personas empleadas, repartidas en más de 1.250 empresas, y una ubicación eminentemente rural, refleja la importancia estratégica de la agroindustria en la comunidad autónoma.

Así, uno de los pilares de la política agroalimentaria del Gobierno de Aragón es el apoyo a las industrias agroalimentarias, con el objetivo de seguir impulsando las oportunidades y competitividad de las mismas y que no se conseguirá sin una apuesta decidida por la calidad.

Y en esa línea se enmarca también la participación de los productos aragoneses en diferentes ferias alimentarias, en la de vender su calidad por todo el mundo. Berlín, Nuremberg, Barcelona, Madrid o Valladolid son algunas de las ciudades que han servido de escenario para dar a conocer los alimentos de calidad de la comunidad.

De la mano del Departamento de Agricultura y Alimentación, que ha participado de forma activa en los diferentes certámenes, numerosas empresas agroalimentarias han mostrado sus productos en unos escaparates alimentarios abiertos al mundo. Porque es fundamental estar presente en los principales eventos feriales para conocer nuevos clientes, ampliar mercados e incrementar negocio. En definitiva, porque es necesario afrontar con valentía los nuevos retos que plantea la comercialización y la promoción.

LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA ARAGONESA MANTIENE EL DINAMISMO

Texto: Redacción SURCOS
Fotos: Archivo TINTAURA

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ARAGONESA MANTIENE EL DINAMISMO. ASÍ SE DESPRENDE DEL BALANCE CORRESPONDIENTE A 2009 DEL PROGRAMA DE APOYO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SEGÚN EL CUÁL, CADA SEMANA DEL PASADO AÑO SE CREARON, MODERNIZARON O AMPLIARON TRES EMPRESAS AGROINDUSTRIALES EN ARAGÓN.

Unos datos que reflejan la vitalidad económica que sigue teniendo este sector en la comunidad autónoma y que también queda patente en los 6.400 millones de facturación que registró el pasado ejercicio y los más de 16.500 puestos de trabajo que dependen del mismo.

En este contexto, las empresas agroalimentarias de Aragón invirtieron el pasado año un total de 135,4 millones de euros en 144 proyectos que permitieron la creación de 16 nuevas compañías (con una inversión de 15,11 millones de euros) y la mejora o ampliación de las instalaciones de 128 empresas ya existentes (actuaciones a las que se destinaron 120,32 millones de euros). El Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno

de Aragón apoyó estas iniciativas con 24,3 millones de euros, a través del Programa de Industrias contemplado en el Programa de Desarrollo Rural (PDR) 2007-2013 de la Unión Europea.

“Los datos muestran que la industria agroalimentaria es uno de los pilares más sólidos que tenemos en la economía aragonesa”, señala el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, quien, a la vista de los datos que se desprenden del balance, insiste en la importancia que tiene que el sector agrario se incorpore a la cadena de valor, apostando por la transformación.

En este contexto, Arguilé también resalta la creación de empleo que han conllevado estas inversiones, que se ha traducido en 326 nuevos

puestos de trabajo en la comunidad autónoma, “lo que refleja que la industria alimentaria mantiene su dinamismo y apuesta por seguir creciendo”. En este sentido, subraya que buena parte de ese empleo se ha creado en el medio rural, contribuyendo al crecimiento económico, así como a la cohesión social y territorial, “porque el empleo y los servicios que se crean alrededor de esta industria, están asentados en el territorio”. De esta manera, la agroalimentación se consolida como un sector estratégico, además de ser un instrumento clave para el mundo rural, sobre todo, si se tiene en cuenta la economía y la demografía aragonesa.

Las frutas y hortalizas frescas y transformadas (incluido



LA AGROINDUSTRIA
ARAGONESA
MANTIENE
ACTUALMENTE
16.500 PUESTOS DE
TRABAJO



patatas, flores y plantas de vivero), frutos secos, huevos y aves de corral, leche y productos lácteos, cárnicos, cereales y arroz, oleaginosas y aceite de oliva virgen, vino y alcoholes, alimentación animal y forrajes, semillas, pastas alimenticias y panadería, pastelería, bollería y repostería, turroneos y productos de chocolatería, y varios (apicultura, centros de clasificación de ovino y plantas bioenergéticas) son los sectores que cuentan con apoyo en el Programa de Desarrollo Rural. En 2009, destacó el mantenimiento del ritmo inversor del sector de frutas y hortalizas (que centró el 20,74% de la inversión global), el segundo que más inversiones realizó después del cárnico (33,54% del total), que recuperó la primera posición con más de 45 millones de euros de inversión. El vino se situó en tercer lugar, con el 14,91% de la inversión.

Por provincias, la inversión en Zaragoza alcanzó los 98,6 millones de euros en 91 proyectos, que recibieron una ayuda pública de 17,7 millones de euros. Por su parte, 45 proyectos de Huesca realizaron una inversión de 24,9 millones de euros, con una ayuda de 5 millones de euros. Finalmente, en Teruel, 8 empresas realizaron inversiones por valor de 11,9 millones de euros y una ayuda de 1,5 millones de euros.

Igual que a nivel autonómico, el sector cárnico concentró la mayor inversión en la provincia de Zaragoza y en la de Teruel. En la primera, copó cerca del 30% de la inversión, mientras que en la segunda ese porcentaje superó el 92%. En Huesca, el sector de las frutas y hortalizas fue el que más fondos destinó a la mejora o puesta en marcha de nuevas empresas, aglutinando más de un tercio de la inversión que se ha ejecutado en la provincia. Por tipo de empresa, la mayor parte de los proyectos, en concreto el 82%, partió de la iniciativa de sociedades mercantiles, con una

inversión global de 111,3 millones de euros. Por su parte, las entidades asociativas llevaron a cabo 38 proyectos, a los que destinaron 24,13 millones de euros.

EVOLUCIÓN DE LA INVERSIÓN

El apoyo a la industria alimentaria como generadora de riqueza y empleo en el medio rural aragonés se ha convertido en una de las políticas prioritarias del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón. En el año 2000, la inversión de la industria alimentaria alcanzaba los 15,8 millones de euros, mientras que en el 2009 esta cifra se ha multiplicado hasta los 135,4 millones. Por su parte, las ayudas han pasado de los 3,4 millones del año 2000 hasta los 24,3 millones del último año.

En esta línea, el consejero de Agricultura y Alimentación recalca que el Programa de Industrias 2007-2013 –incluido en el Programa de Desarrollo Rural– contempla para los siete años de vigencia un gasto público total de 200,4 millones de euros, “que calculamos se traduzca en una inversión auxiliable superior a los 1.000 millones de euros en la industria alimentaria aragonesa”. Así, en los tres primeros años del nuevo programa (2007, 2008 y 2009), el plan ha permitido generar o modernizar 356 proyectos empresariales, con una inversión de 472 millones de euros y una subvención pública de 87,6 millones. El empleo generado en estos tres años ha sido de 948 puestos de trabajo.

Además, desde la puesta en marcha del Programa de Desarrollo Rural (cuya fase anterior estuvo vigente entre 2000 y 2006) se ha podido asistir a un cambio. Durante los primeros años de aplicación de este programa las principales inversiones se realizaron en el sector del

vino, mientras que en los últimos ejercicios se ha podido ver un interesante cambio, ya que los agricultores y las cooperativas se han sumado al carro de la transformación de las materias primas y han entendido la importancia de generar valor añadido a sus producciones. Los cárnicos, las frutas y hortalizas y los cereales y piensos han ganado posiciones, lo que permite afirmar que se transforma todo el proceso de producción, con el fin de lograr el famoso del campo a la mesa.

En definitiva, la implantación y mejora de las agroindustrias tiene repercusiones en la creación de empleo y la generación de valor económico, al tiempo que se convierten en un soporte fundamental de las producciones.



LAS AYUDAS AL
SUBSECTOR SE HAN
MULTIPLICADO
POR OCHO EN LOS
ÚLTIMOS 10 AÑOS

ULTRACONGELADOS DE CORTES CONSOLIDA SU IMPLANTACIÓN EN ARAGÓN CON LA SEGUNDA FASE DE SU CENTRO DE PRODUCCIÓN

Agencia MAASZOOM. Ana Garín

Con el fin de ampliar su capacidad de almacenaje e incorporar nuevas líneas productivas, Congelados de Cortes, cuyas instalaciones se localizan en la localidad zaragozana de Mallén, ha invertido en 2009 más de 6.700.000 euros en la ejecución de la segunda fase del centro de producción. Para ello, han contado con una subvención del Gobierno de Aragón de casi 740.000 euros. Esta actuación ha permitido a la empresa contar con

una nueva cámara frigorífica y automatizar el troceado de la coliflor. La planta es un centro de producción del grupo Ultracongelados Virto, que nace en el año 1972 y que comercializa y distribuye la materia prima. Ultracongelados de Cortes fue fundada en 1985 y tiene su sede en el sur de la Ribera de Navarra. Está especializada en productos como la judía verde plana y redonda, el guisante, la acelga o el brócoli, entre otros;

y proporciona a Ultracongelados Virto una parte muy importante de los productos básicos de su gama. En 2005, decide expandir su actividad con un segundo centro en la Comunidad Autónoma aragonesa. "Consideramos que era un buen momento para invertir y elegimos instalar nuestro centro de especialidad en Mallén por una cuestión de proximidad", explica Juan Jesús Pérez, gerente de Ultracongelados de Cortes. El proyecto

comienza a desarrollarse un año después y la primera fase también contó con el apoyo económico del Ejecutivo autónomo aragonés. La empresa ya ha comenzado a obtener beneficios de la mejora de las instalaciones de Mallén. Juan Jesús Pérez destaca que "el proyecto nos ha permitido optimizar los stocks y abaratar los costes, ya que ya no nos vemos obligados a recurrir a cámaras de alquiler".



Congelados de Cortes ha invertido en 2009 más de 6,7 millones de euros en la ejecución de la segunda fase del centro de producción.



Cereales Huesca ha construido tres naves, con objeto de aumentar su capacidad de almacenaje, y ha modernizado la maquinaria de su centro de selección de semillas.

CEREALES HUESCA: INVIRTIENDO EN INVESTIGACIÓN CON RESULTADOS PUNTEROS EN ESPAÑA

Agencia MAASZOOM. Ana Garín

Cereales Huesca, empresa dedicada al comercio al por mayor de cereales y semillas con sede en la capital oscense, ha invertido en 2009 más de 1.250.000 euros en un proyecto agroindustrial con una doble vertiente y subvencionado en un 8,5% por el Gobierno de Aragón. De una parte, ha destinado alrededor de un millón de euros a la construcción de tres naves, con objeto de aumentar su capacidad de almacenaje. De otra parte, ha modernizado la maquinaria de su centro de selección de semillas, con un coste de casi 200.000 euros. El centro de selección de semillas ha sido dotado con transportadores, triaverjones, separadores prefabricados, un analizador de granos, un medidor de humedad y peso específico y una báscula de

pesada neta por gravedad. Además, se ha mejorado la comunicación entre autómatas. Un mayor rendimiento productivo exigía, a su vez, el aumento de la capacidad de almacenaje, para lo que se construyeron tres naves de 1.250 metros cuadrados cada una. A mediados de la década de los noventa, arranca la labor de investigación de la empresa en el campo de las semillas. Para Jesús Borau, gerente de Cereales Huesca, "este sector potencia la actividad del grupo, la diversifica y da un mayor valor añadido al servicio que se ofrece al agricultor". Así, en 1999 se lleva a cabo una importante inversión con la construcción del centro de selección de semillas. Esta actividad consiste en certificar diversas variedades de

semilla, originarias de Francia, para siembra, "que finalmente han resultado punteras a nivel nacional por sus buenos resultados", según explica Borau. Así, cinco de las nueve semillas de cebada más vendidas en España provienen de este centro. Tras el proyecto ejecutado en 2009, la capacidad de almacenaje de materia prima de Cereales Huesca se ha duplicado, pasando de 2.000 a 4.000 toneladas. También la capacidad de producto acabado ha aumentado de manera considerable, de 1.300 a 2.500 toneladas. En cuanto al embasado, ha crecido de 6 a 10 toneladas a la hora. Borau subraya que "la mayor capacidad de procesado y almacenamiento implica no sólo un mayor volumen de negocio en la empresa, sino una diversificación de productos,

al poder trabajar con nuevas variedades, y de mercados, al permitirnos acceder a un mayor número de clientes". Cereales Huesca es una empresa de origen familiar, constituida en 1985. En la actualidad, su sede, las instalaciones de almacenaje y el centro de selección de semillas se encuentran ubicados en Huesca capital. Asimismo, cuenta con almacenes en la localidad altoaragonesa de Alcalá del Obispo. Su estrategia comercial para los próximos años pasa por la diversificación de mercados, la apertura al exterior de la semilla certificada y el aumento de la actividad, así como por potenciar la investigación de nuevas variedades para lanzar al mercado. En el presente ejercicio, la empresa espera facturar alrededor de 30 millones de euros.

COMERCIAL LOGÍSTICA DE CALAMOCHA ADAPTA SUS INSTALACIONES PARA EXPORTAR A PAÍSES TERCEROS

Agencia MAASZOOM. Ana Garín

Introducirse en los restrictivos mercados de EE.UU. y Canadá ha sido el principal motivo por el que Comercial Logística de Calamocha, empresa turolense especializada en el deshuesado y loncheado de paletas, jamones y lomos, ha realizado en 2009 una fuerte inversión en adaptar sus instalaciones: casi 6.500.000 euros. Un proyecto que ha sido subvencionado a través de las ayudas agroindustriales del Gobierno de Aragón. La empresa ha sido homologada para exportar a estos países terceros, lo que ha

promovido la construcción de una nave anexa donde se llevan a cabo la recepción, deshuesado, estabilización, congelación y loncheado de los jamones, cumpliendo con los requisitos sanitarios e industriales exigidos para estos mercados. Asimismo, se han reorganizado y modernizado las instalaciones actuales para adaptarlas a las exigencias de etiquetado, envasado y encajado de EE.UU. y Canadá. Las nuevas instalaciones cuentan con salas blancas, un área de trabajo con un muy bajo índice de conta-

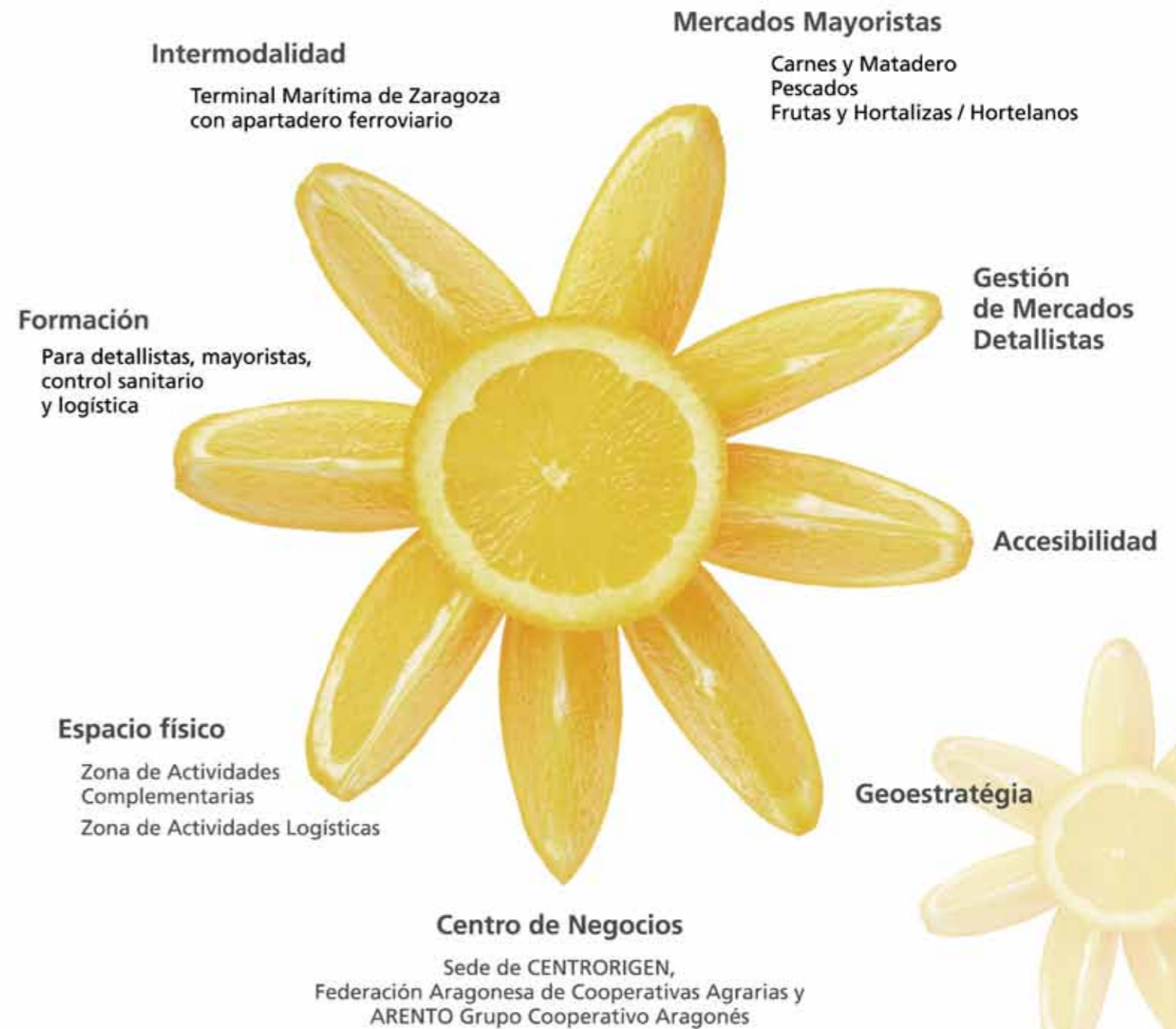
minación y en la que el producto está expuesto a un aire con limitada cantidad de agentes polucionantes, en el que se lleva a cabo el loncheado de precisión, de manera automática. Fernando Donaire, consejero delegado de Comercial Logística de Calamocha, explica que "las perspectivas de apertura de mercado son muy buenas, mantenemos contacto con una importante cadena de supermercados estadounidenses, con más de 9.000 puntos de venta". La empresa turolense también ha certificado recientemente

la implantación de las normas mundiales de seguridad alimentaria IFS –Internacional Food Standard– y BRC –British Retail Consortium–, que se exigen para la exportación a los mercados británico y alemán, y con las que cuentan un reducido número de secaderos en España. Comercial Logística de Calamocha nace en el año 2003. Sus instalaciones han implantado las más innovadoras tecnologías, que la convierten en una de las plantas de loncheado más modernas de Europa y pionera en innovación tecnológica en España. ■



Comercial Logística Calamocha ha sido homologada para exportar a países terceros, lo que ha promovido la construcción de una nave para recibir, deshuesar, estabilizar, congelar y lonchar los jamones.

La logística alimentaria pasa por mercazaragoza



Carretera de Cogullada, 65
50014 Zaragoza
Tel.: 976 464 180 • Fax: 976 464 181
e mail: mz@mercazaragoza.es

www.mercazaragoza.es



mercazaragoza

plataforma logística alimentaria del Valle del Ebro

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN, UN EJEMPLO A SEGUIR EN CALIDAD DE ENSAYOS

Texto: Redacción SURCOS
Fotos: Laboratorio Agroalimentario de Aragón



PROFESIONALIZAR EL SECTOR AGRARIO Y DAR APOYO A LOS CONTROLES OFICIALES DE INSPECCIÓN ALIMENTARIA Y SANIDAD ANIMAL. ÉSE ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN, QUE ESTE AÑO, MÁS QUE NUNCA, HA DEMOSTRADO LA EFICACIA DE SUS SERVICIOS AL OBTENER EL RECONOCIMIENTO DE CALIDAD EN MÁS DE 40 DE SUS MÉTODOS DE ENSAYO. UN RECONOCIMIENTO POR PARTE DE ENAC, ENTIDAD CERTIFICADORA NACIONAL, QUE, DE MANERA SEGURA, SE AMPLIARÁ A OTROS SERVICIOS DEL LABORATORIO EN NO MUCHO TIEMPO.

El Laboratorio Agroalimentario de Aragón está de enhorabuena. Ya no sólo por ofrecer un servicio de calidad del que se beneficia un gran número de agentes del sector agroalimentario, sino porque dicha labor ha sido reconocida a través de ENAC, Entidad Nacional de Acreditación que garantiza la transparencia e imparcialidad en sus labores de acreditación. De esta manera, el "visto bueno" de ENAC supone la valoración más objetiva y real de que los servicios del Laboratorio atienden a unos parámetros de calidad establecidos en más de 40 de sus servicios. Un asunto que enorgullece a los trabajadores del centro y que generará plena confianza en los clientes del centro que solicitan sus servicios.

Y es que el Laboratorio Agroalimentario de Aragón abarca multitud de servicios de métodos de ensayo y exámenes de muestras, entre los que cabe destacar los análisis físico-químicos, controles de sanidad animal y un plan de cata de aceite de Oliva en Alcañiz, con el fin de profesionalizar y modernizar el sector, además de prestar apoyo a los controles oficiales de inspección de los productos alimentarios en origen. Todo ello no hace sino demostrar la gran importancia de este centro, el cual analiza más de 800.000 muestras al año, respondiendo así a la demanda de la propia Administración a través de sus inspecciones oficiales y de investigación; además de articular, y entidades públicas y privadas que lo soliciten.

EL SISTEMA DE CALIDAD ISO/IEC 17025

En el caso del Laboratorio Agroalimentario de Aragón, ENAC valoró la implantación del sistema de calidad ISO/IEC 17025, normativa que establece los requisitos generales relativos a la competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración.

Su aprobación supone la implantación de dicha ISO en 41 métodos de ensayo, lo que demuestra una capacidad técnica y de solvencia que no todos los servicios pueden alcanzar.

LA VALORACIÓN DE ENAC SUPONE EL RECONOCIMIENTO OBJETIVO DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS DEL LABORATORIO

El centro analiza 800.000 muestras al año.



MÉTODOS CON IMPLANTACIÓN ISO

- Ocho métodos en el área técnica de Análisis Agrícolas: cinco en suelos, sustratos y sedimentos y tres, en fertilizantes.
- Dieciséis en el área técnica de Alimentación (seis en piensos, cereales y derivados, nueve en aceites, leches y queso y uno en vinos y derivados).
- Dos métodos en el área técnica de Residuos Fitosanitarios.
- Tres en la de Residuos Zoonosarios.
- Once en la de Sanidad Animal.
- Uno en el Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen.



Visita de Arguilé al Laboratorio.

EL CENTRO
PRETENDE AMPLIAR
SU ACREDITACIÓN
A MÁS MÉTODOS
ANALÍTICOS



CINCO AÑOS DE DURO TRABAJO

Por exigencia europea, los laboratorios de análisis de muestras debían estar acreditados conforme a las normas dictadas por el Comité Europeo de Normalización (CEN), lo que se traduce, en el caso del laboratorio agroalimentario de Aragón, en la implantación de la ISO/IEC 17025.

Es por ello que, a principios de 2005, los trabajadores de centro se pusieron "manos a la obra" en dicho proyecto. Lo primero que quedó fijado es la denominada "Política de Calidad", la cual marcaba las directrices y los compromisos que el Laboratorio debía alcanzar. Seguidamente, se redactó el "Manual de Calidad", documento base para la aplicación de la norma de referencia ISO.

La aplicación de dicho manual en términos reales implicaba la creación de una sistemática de trabajo, lo que a su vez generó la necesidad de formación de los trabajadores, la revisión constante de la fijación de dicho sistema, y la celebración de múltiples reuniones, auditorías internas y políticas de seguimiento. Tras conseguir toda esta sis-

tematización de los controles, en 2008 el Laboratorio se pone en contacto con ENAC para solicitar la acreditación, y finalmente, tras un año de intenso trabajo, en 2009 llegaría la fecha de la auditoría que, finalmente, tras varios procesos de revisión y ajustes aplicados por exigencias de ENAC, quedaría aprobada en diciembre de 2009.

LOS RETOS FUTUROS

Aunque el alcance de acreditación es muy amplio, sólo cubre una parte de las determinaciones analíticas del Laboratorio. Es por ello que el objetivo a corto plazo es incorporar a la lista de acreditados nuevos parámetros en función del interés que éstos tengan para los clientes del Laboratorio, y, si es posible, hacer coincidir la evaluación de esa ampliación (auditoría) con la revisión del alcance actual de los 41 métodos de ensayo ya acreditados.

De esta manera se incrementarían los métodos acreditados de 41 a 53, incluyendo áreas en materia de zoonosarios, de fitosanitarios, de vinos, análisis agrícolas y serología de rumiantes. ■

LUIS ALBERICIO, PRESIDENTE PROVISIONAL DE LA D.O. ACEITE SIERRA DE MONCAYO

MAASZOOM. Ana Garín



Albericio asegura que la D. O. Campo de Borja ha abierto mucho el campo de la comercialización.

«ANTE LA CRISIS ECONÓMICA, DEBEMOS SALIR AL MERCADO CON UN PRODUCTO DIFERENCIADO»

RICO EN MATICES, ARMÓNICO, CON AGRADABLES PERCEPCIONES DE AMARGO Y PICANTE EN BOCA Y UNA GAMA CROMÁTICA QUE VA DE LOS AMARILLOS PÁLIDOS A LOS AMARILLOS VERDOSOS. ASÍ ES EL ORO LÍQUIDO AMPARADO POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE SIERRA DEL MONCAYO, QUE SE PRESENTÓ EL PASADO MES DE SEPTIEMBRE Y QUE SE EXTIENDE POR LAS COMARCAS ARAGONESAS CAMPO DE BORJA Y TARAZONA Y EL MONCAYO. LA NUEVA MARCA DE CALIDAD ENGLOBA UN TOTAL DE 2.300 EXPLOTACIONES DE 34 MUNICIPIOS Y REÚNE ALREDEDOR DE 2.500 HECTÁREAS DE OLIVARES MILENARIOS. LA PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ES DE ENTRE CUATRO Y CINCO MILLONES DE KILOS DE OLIVA, PRINCIPALMENTE DE LAS VARIETADES EMPELTRE Y ARBEQUINA, DE LOS QUE SE EXTRAE UN MILLÓN DE LITROS DE ACEITE.

LUIS ALBERICIO, INGENIERO TÉCNICO EN ESPECIALIDADES AGRÍCOLAS Y JEFE DE LA OFICINA COMARCAL DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN DE BORJA, ES EL PRESIDENTE PROVISIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE SIERRA DEL MONCAYO.



«EN CUESTIÓN DE CALIDAD, LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ES LA MÁXIMA ASPIRACIÓN»



El nuevo aceite traerá nuevas oportunidades a las cooperativas de la zona.

P: ¿Qué significa para la producción, elaboración y comercialización del aceite de la Sierra del Moncayo la creación de la Denominación de Origen?

R: Para cualquier producto, en cuestión de calidad, la Denominación de Origen es la máxima aspiración. Teniendo en cuenta el momento que vive el sector, los vaivenes en los mercados y los costes del granel, pretendemos primero vender, no tener problemas para dar salida al producto, y después, conseguir mejores precios.

«LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN NO DEBE ACARREAR UN GASTO EXCESIVO PARA EL AGRICULTOR»



La tradición olivarera de la zona se remonta al Imperio Romano.

«TENEMOS CLARO QUE, EN LA COMERCIALIZACIÓN, DEBEMOS APROVECHAR EL TIRÓN DEL VINO»



Luis Albericio.

P: ¿Qué expectativas ha generado entre los productores su presentación?

R: Esta es una Denominación de Origen impulsada por el propio sector, con el apoyo de las instituciones locales, comarcas y autonómica y del Grupo Leader, porque cree que servirá para diversificar sus explotaciones. En las comarcas Campo de Borja y Tarazona y el Moncayo los principales motores económicos son la viña y el almendro. El olivar viene a complementar estos cultivos, sacando al mercado un producto de calidad. Además, los agricultores ya saben qué significa ser Denominación de Origen, porque cuentan con la experiencia de la D.O. Campo de Borja.

P: ¿Cuándo comienza a gestarse la solicitud y qué animó a los productores a convertirse en Denominación de Origen?

R: La primera reunión se celebró en enero de 2007. Se convocó a todo el sector cooperativista y almazarero de la zona y se constituyó la Asociación de Productores de Aceite de la Sierra del Moncayo, de la cual es presidente Miguel Ángel Lacámara, entonces también presidente de la cooperativa de Magallón, que ha impulsado el proyecto de la D.O. En el mes de diciembre de 2009, se publicó la decisión favorable para la creación de la Denominación de Origen y en primavera de 2011, se convocarán elecciones.

P: ¿Cuáles son las principales condiciones y reglas de funcionamiento que se establecen para esta nueva Denominación de Origen?

R: En el pliego de condiciones, que es muy extenso, se establece que la acidez no puede ser superior a 0,5° ni el índice

de peróxidos a 16 meq O₂/kg. El máximo de la K232 y la K270 es de 2,0 y 0,12, respectivamente. En cuanto a la evaluación organoléptica, la mediana del defecto es cero y la del frutado, 2,5. En definitiva, queremos hacer las cosas mejor, recoger la aceituna en las condiciones más óptimas y que así llegue a las almazaras, para conseguir la mayor calidad posible. Nos conformaríamos con que este año, la producción destinada a la D.O. sea de entre un 15% y un 20%. No obstante, mi intención es que la Denominación de Origen no acarree un gasto excesivo para los productores.

P: ¿Cuáles son las dificultades más importantes a las que se enfrenta la D.O. en esta primera etapa?

R: Desde el principio, hemos contado con la colaboración del Gobierno de Aragón, la Diputación Provincial de Zaragoza, las administraciones locales, especialmente el Ayuntamiento de Magallón, el Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja y las cooperativas. Este primer año hemos recibido fuertes ayudas destinadas a la sede y a poner en marcha el proyecto. Durante los cuatro años siguientes, las subvenciones van a ir disminuyendo y tendremos que comenzar a funcionar solos. Por ello, debemos ser conscientes de hasta dónde podemos llegar en los presupuestos y la financiación. La producción de la D.O. es pequeña. La ventaja es que es manejable, fácil de encarrilar, pero también sabemos que somos pocos productores a la hora de aportar.

P: La D.O. Aceite Sierra del Moncayo es la novena que se crea en Aragón y la segunda de aceite, tras la del Bajo Aragón. ¿Cuáles son las principales señas de identidad del producto que elabora la Denominación de Origen? ¿En qué que se distingue de otros aceites que se producen en la Comunidad Autónoma?

R: La variedad marca el carácter del aceite. Nosotros lo obtenemos de la Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial y Royal. También influye el clima mediterráneo continentalizado. El cierzo hace desaparecer las nieblas y las heladas, en algunas ocasiones. Nuestro suelo es pedregoso y de aluvión, idóneo para el cultivo de leñosos. El Moncayo es el eje central de ambas comarcas y nuestras huertas discurren por los valles de los ríos Queiles y Huecha. Nuestros aceites son amarillos pálidos o amarillos verdosos, presentan frutados de aceituna fresca y notas muy marcadas de frutos secos, redondeadas con una percepción evidente de verde hierba, así como de amargo y picante. También son equilibrados, con un retrogusto almendrado, agradables en boca y fáciles de tomar.



«LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PUEDE INCENTIVAR EL CULTIVO DEL OLIVAR EN LA ZONA, NO TANTO COMO ALTERNATIVA SINO COMO COMPLEMENTO»



Actividad de cata de aceite.

P: ¿A qué época se remonta la tradición olivarera en las comarcas Campo de Borja y Tarazona y el Moncayo?

R: Para ser Denominación de Origen, debe existir un vínculo histórico. En nuestro caso, se remonta al Imperio Romano. Se conservan ánforas de esa época, descubiertas en Tarazona, decoradas con motivos de olivar. También se han documentado notas de la existencia del cultivo, por ejemplo, en la obra Los judíos de Tarazona en el siglo XIV, donde se mencionan tratos que afectan a un olivar. Además, los árboles son milenarios.

P: ¿Qué peso específico tiene este sector en la economía de la zona noroeste de la provincia de Zaragoza?

R: En la zona, el motor económico es la viña, seguida del almendro y el olivar. El olivo no tiene un gran peso específico. Lo que pretendemos es que quien se decida a cultivarlo, sepa que está cubierto por una marca de calidad. En diferentes municipios se han llevado a cabo concentraciones parcelarias, en Tarazona está el pantano del Val, que va a consolidar bastantes hectáreas de regadío, hay regadíos sociales de Ainzón y Pozuelo de Aragón... Estas iniciativas, junto a la D.O. y la modernización de las técnicas de recolección, pueden incentivar el cultivo del olivar, no tanto como alternativa sino como complemento.

P: ¿Se exporta el aceite de la Sierra del Moncayo fuera de Aragón e incluso a otros países? ¿Se quiere potenciar la exportación?

R: Tenemos claro que, en cuestión de comercialización, debemos aprovechar el tirón del vino, ya que la Denominación de Origen Campo de Borja ha aumentado muchísimo sus exportaciones. Las cooperativas de Borja y Magallón son a su vez bodegas y almazaras y podrían aprovechar los canales de comercialización que ya tienen establecidos para el vino para ir colocando el aceite en el exterior. Por su parte, la almazara Oliambel, con una larga tradición, distribuye sólo en el mercado nacional. Queremos empezar poco a poco, darnos a conocer primero en Aragón y en España. Fuera del país, vende la calidad, sobre todo en los mercados delicatessen, por eso tenemos que sacar un buen producto.

P: ¿Qué acciones de promoción de la Denominación de Origen tienen previsto llevar a cabo?

R: Los medios de difusión serán los normales: revistas técnicas, prensa autonómica y local... Aunque, insisto, debemos tener los pies en el suelo y saber hasta dónde podemos llegar en cuestión de presupuestos, ya que la promoción es cara. De cualquier manera, la mejor publicidad es la calidad de producto.

P: ¿Cómo va a poder reconocer el consumidor el aceite de la D.O.?

R: El producto llevará una contraetiqueta con el logotipo de la Denominación de Origen, que certifica que en todo el proceso, desde la producción hasta el envasado, se han cumplido las condiciones técnicas.

P: ¿Les ha afectado la crisis económica?

R: Evidentemente, sí. Las cooperativas y el sector agrícola no pasan por su mejor momento, hay mucha incertidumbre y desorientación. Como jefe de la Oficina Comarcal de Agricultura y Alimentación estoy en contacto con los agricultores, conozco lo que dicen, lo que les preocupa: el precio de las uvas, el precio de las almendras, las heladas... Algunos podrán pensar que en esta coyuntura, una Denominación de Origen acarrea un gasto excesivo. Sin embargo, la mayoría son conscientes de que en países como Australia, Chile o Nueva Zelanda los costes de producción son bajísimos y es muy difícil competir con ellos. Nuestras plantaciones son pequeñas y los olivos, centenarios. Es así como se produce el aceite de mayor calidad y, por tanto, debemos salir al mercado con un producto diferenciado y no tanto ajustando costes.



Estos aceites presentan notas de frutos secos.

P: ¿Cuáles son los principales retos de la Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo?

R: Los retos están claros: dar salida al producto, que se conozca tanto el aceite como que estamos haciendo las cosas lo mejor que sabemos y podemos y que el olivar pueda repercutir favorablemente en el sector cooperativista y almazarero y, en definitiva, en la economía del agricultor. ■

Sirasa

informa de la finalización de las obras:

Proyecto de Modernización del Sector VIII, IX y parte del sector X del Canal del Flumen (Huesca).

Beneficiarios: Comunidad de Regantes de Sodeto - Alberuela de Tubo - Lalueza (Huesca)

Empresa constructora: Obrascón Huarte Lain, S.A.

Dirección de Obra: Sirasa

Superficie afectada: 3.072 Has

Presupuesto de ejecución: 23.233.643.04

Inversión pública: 65%

Invertimos en futuro.



EL SERVICIO DE ASESORAMIENTO ENERGÉTICO DE LA OFICINA DEL REGANTE

Texto: Equipo técnico de la Oficina del Regante de Sirasa

Fotos: Equipo técnico de la Oficina del Regante de Sirasa y Archivo TINTAURA

LA OFICINA DEL REGANTE, GESTIONADA POR LA EMPRESA SOCIEDAD DE INFRAESTRUCTURAS RURALES ARAGONESA, OFRECE DESDE EL AÑO 2008 UN SERVICIO DE ASESORAMIENTO ENERGÉTICO A LAS COMUNIDADES DE REGANTES ARAGONESAS. SU OBJETIVO PRINCIPAL: AYUDAR A LOS AGRICULTORES Y LOS TÉCNICOS DE LAS COMUNIDADES DE REGANTES EN LA OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN ENERGÉTICA DE LA COMUNIDAD.



La tecnología incorporada en la mejora y modernización de los regadíos permite realizar análisis más exhaustivos.

EL SERVICIO FUE CREADO EN 2000 A RAÍZ DE LA LIBERALIZACIÓN DEL MERCADO ELÉCTRICO

SIRASA, a través de su Oficina del Regante, siempre ha mirado en beneficio del agricultor. De ahí que en 2008 emprendiera un nuevo proyecto: el servicio de asesoramiento energético. Esta prestación surge por la evolución del mercado eléctrico en los últimos años, en los que se ha producido un importante encarecimiento del precio de la energía. Este hecho ha tenido una especial incidencia en el sector agrícola, por la desaparición de las tarifas especiales para riegos. Las Co-

munidades de Regantes han tenido por tanto que hacer frente a un aumento importante de los costes energéticos, y se han visto obligadas a realizar una gestión más eficiente de la energía. La tecnología incorporada en la mejora y modernización de los regadíos permite realizar un análisis exhaustivo de ciertos parámetros y control de operaciones, las cuales repercuten directamente en un uso más eficiente del agua de riego, y por tanto, en un uso eficiente

de la energía. Los elementos instalados a nivel de campo tras estas actuaciones nos dotan de toda la información necesaria para poder llevar a cabo una correcta gestión, analizar los problemas existentes y plantear soluciones. Por ello, los sistemas de telecontrol y automatización de las redes de riego, junto con los programas de gestión implantados, son aliados indispensables a la hora de gestionar la energía en una Comunidad de Regantes. Entre otras muchas co-

sas, podemos programar los equipos de bombeo para que consuman la energía en determinadas horas del día, y evitar que funcionen en puntos de trabajo donde los rendimientos son extremadamente bajos; También permiten conocer nuestra demanda real de caudal y distribuirla según convenga para que el coste energético sea el mínimo, cumpliendo además con los requerimientos hidráulicos de la red de riego, y por supuesto, programar el riego a nivel de

parcela, en función de las recomendaciones de riego para cada zona y cultivo. Por otro lado, la obligación de tener que negociar un contrato de suministro eléctrico con la comercializadora que uno elija implica la necesidad de información para poder tomar decisiones acertadas. Todo ello incluye conocer nuestras necesidades de partida, ya que disponer de un perfil de consumo energético a la hora de solicitar una oferta de suministro

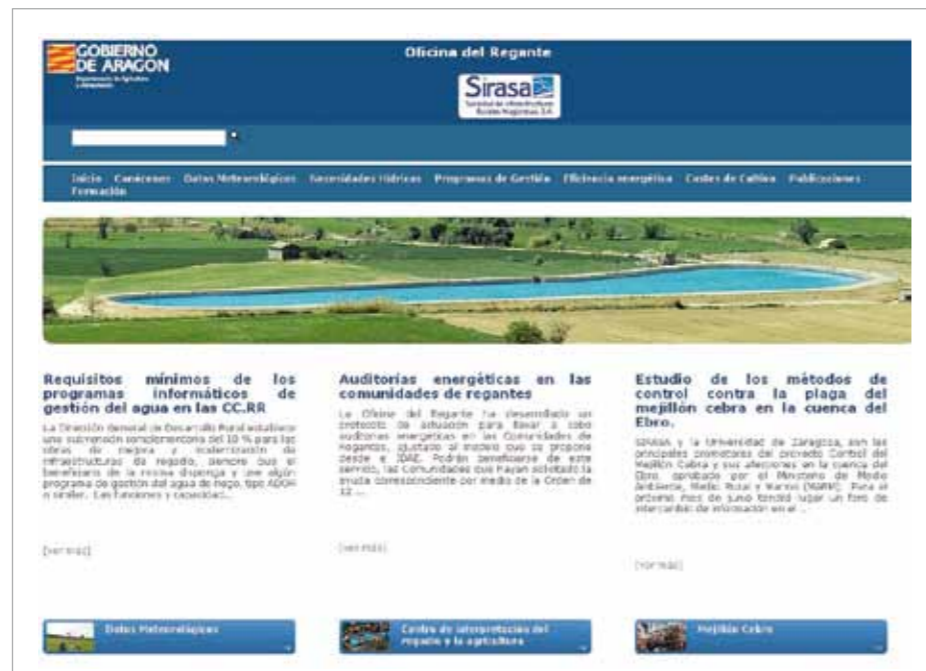
permitirá a la comercializadora ajustar más el precio ofertado. La falta de información sólo supondrá encarecerlo. El perfil de consumo debe ser el obtenido a partir de una previsión de costes energéticos basada en el ajuste de todos los parámetros para que éste sea el mínimo posible. Una vez conocido nuestro umbral de consumo y disponiendo de las herramientas necesarias, sólo nos queda utilizarlas correctamente para no superarlo en ningún caso.

LA AUTOMATIZACIÓN ES CLAVE PARA REDUCIR EL CONSUMO DE ENERGÍA



Jornadas Técnicas de Formación sobre Eficiencia Energética en el Regadío.

SE ESTIMA QUE, A TRAVÉS DE ESTOS ASESORAMIENTOS, SE PUEDE REDUCIR HASTA UN 30% EL CONSUMO



Página web de la Oficina del Regante. Oferta de Servicios.

SERVICIOS OFRECIDOS POR LA OFICINA DEL REGANTE

La Oficina del Regante ha puesto en marcha una serie de líneas de trabajo con objeto de dar asesoramiento energético a todas las Comunidades de Regantes que lo necesiten. Hasta la fecha la Oficina del Regante ha asesorado a unas 30 Comunidades de Regantes.

La primera línea de trabajo ha consistido en la divulgación de información relativa al sector eléctrico a través del boletín electrónico y del boletín de información al regante. Estos dos medios de comunicación se distribuyen a más de 3.000 usuarios.

Una segunda línea de actuación se ha centrado en la formación. Se organizan jornadas técnicas en colaboración con la Universidad de Zaragoza, en las cuales se explica la situación actual del mercado eléctrico y todas las claves a tener en cuenta a la hora de gestionar adecuadamente la red de riego tanto desde el punto de vista hidráulico como energético.

Los cursos de formación de la Oficina del Regante se han adaptado para tratar aspectos energéticos, incluyendo un

apartado dedicado al manejo de las instalaciones de parcela. En concreto, a la programación del riego. No es suficiente con controlar las instalaciones comunes como puntos consumidores de energía ya que el manejo que cada usuario haga de su explotación es importante de cara a la eficiencia energética de la Comunidad en su conjunto.

Conocer las necesidades de los cultivos implantados para poder ajustar el tiempo de riego de cada sector, en función de dichas necesidades, es una buena forma de hacer un consumo eficiente del agua de riego, lo cual repercute en un ahorro energético global. En la página web de la Oficina del Regante (<http://servicios.aragon.es/oresa>) pueden consultarse las recomendaciones de riego.

Por último, existe una tercera línea de trabajo, que consiste en la realización de un estudio personalizado de la situación energética de la Comunidad que solicita apoyo. Este estudio incluye una revisión de la facturación y un cálculo de previsión de costes energéticos en base a las características de los equipos de bombeo instalados y las necesidades hídricas demandadas por la planificación de cultivos establecida.

Para aquellas Comunidades en las cuales se ha llevado a cabo el estudio energético, el ahorro previsible obtenido al aplicar las medidas que se recomiendan se estima en un 30%. La mitad de este ahorro sería atribuible a medidas en el ajuste de la contratación del suministro, llevando a cabo una adecuación en el término de potencia. El resto se podría conseguir mejorando la gestión de la red de riego mediante ajustes en la programación para que, por un lado, el tiempo de riego sea el adecuado a las necesidades hídricas demandadas por los cultivos y, por otro, las enfocadas a la agrupación de la demanda, de tal manera que ésta sea la óptima teniendo en cuenta la discriminación horaria asociada a la tarifa, y las condiciones hidráulicas y energéticas de la red de riego.

Estas medidas tienen continuidad en el tiempo, puesto que es necesario actualizar año tras año la previsión de costes energéticos, ya que varía en función de los cultivos implantados y la superficie regable que se va incorporando. ■



Obras de Modernización de Regadíos. Software de control de la estación de bombeo. Permite llevar a cabo una correcta gestión de la energía.

Seguro para la Cobertura de Daños por Falta de Pastos

Temporada 2010/2011



5% BONIFICACIÓN

El seguro de sequía en pastos es uno de los más novedosos del Sistema de Seguros Agrarios Combinados. Compensa a los ganaderos el mayor gasto derivado de la necesidad de suplemento de alimentación a consecuencia de una falta de pastos en explotaciones de ganado bovino reproductor y lidia, ovino y caprino reproductor y equino en extensivo.

BONIFICACIONES Y SUBVENCIONES

- Todos los ganaderos que este año renueven o suscriban el seguro por primera vez, obtendrán una **bonificación del 5%**.
- La subvención que concede el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino para este seguro puede llegar hasta: **44% del coste neto del Seguro. Además la Diputación General de Aragón concede una subvención del 50% de lo que concede el M.A.R.M.**

agroseguro
Pase lo que pase, tú seguro

30 años
Estando seguros

PARA SUSCRIBIR TU SEGURO DIRÍGETE A:

MAPFRE SEGUROS DE EMPRESAS • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • AGROMUTUA • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS, S.A. - CASER • MUTUAL, MUTUA RURAL DE SEGUROS A PRIMA FIJA • GROUPAMA, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • UNIÓN DEL DUERO, CÍA. DE SEGUROS GENERALES, S.A. • ALLIANZ, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CAIXA PENEDÉS GRUP ASSEGUADOR • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS A P/F • BBVASEGUROS S.A., DE SEGUROS Y REASEGUROS • HELVETIA CÍA. SUIZA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES, S.A. • ASEFA GRUPO SMABTP SEGUROS • GENERALI SEGUROS • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE, S.A. • MUTUA GENERAL DE SEGUROS - EUROMUTUA • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • CAHISPA, S.A. DE SEGUROS GENERALES • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • METRÓPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS • MURIMAR • MUSSAP, MUTUALIDAD DE SEGUROS GENERALES A P/F • OCASO, S.A., CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • REALE SEGUROS GENERALES, S.A. • SANTA LUCIA, S.A. CÍA. DE SEGUROS • SANTANDER SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CONSORCIO DE COMPENSACIÓN DE SEGUROS

Con el apoyo de:
GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Agricultura y Alimentación

LA SOSTENIBILIDAD DEL USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Javier Cavero Cano. Jefe del Servicio de Ordenación y Sanidad Vegetal
José M^a Sopeña Mañas. Director del Centro de Protección Vegetal



Franja de alfalfa para conservar la fauna auxiliar.

LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA ES UN SECTOR ESTRATÉGICO DE LA UNIÓN EUROPEA LA CUAL SE VE MUY AFECTADA POR LOS ORGANISMOS NOCIVOS DE LOS VEGETALES. LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS HA VENIDO SIENDO, Y ES TODAVÍA EN ESTOS MOMENTOS, LA FORMA MÁS IMPORTANTE DE PROTEGER LOS CULTIVOS CONTRA DICHS ORGANISMOS Y DE MEJORAR LA PRODUCCIÓN.

1 / INTRODUCCIÓN

Los productos fitosanitarios naturales se empezaron a utilizar ya, de forma consistente, en los siglos XVII (nicotina) y XVIII (mercurio y sulfato de cobre), pero no es hasta el desarrollo de la química industrial cuando se producen masivamente, empezando por la síntesis del DDT en 1940. A partir de 1942, mediante un Decreto sobre fabricación y comercio de productos fitosanitarios se crea un Registro Oficial, dictándose normas cada vez más estrictas para su comercialización y para su utilización. En cuanto a su comercialización, se culmina con el establecimiento del Registro Único y de la aplicación de los principios uniformes en toda la Unión Europea y el recientemente publicado Reglamento 1107/2009/CE del Parlamento Europeo y el Consejo relativo a la comercialización de productos fitosanitarios. En cuanto a la utilización, a partir de 1970 se introducen los conceptos de lucha dirigida e integrada y se promueve ésta con la creación de las Agrupaciones para Tratamientos Integrados en Agricultura (ATRIAs). Finalmente, el último paso se ha dado recientemente con la publicación de la Directiva 2009/128/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009 por la que se establece el marco de la actuación comunitaria para conseguir un uso sostenible de los plaguicidas.

2 / DIRECTIVA DE USO SOSTENIBLE

Como decimos, dicha Directiva es el último paso que la Unión Europea da en cuanto a normativa sobre el uso sostenible de productos fitosanitarios y el que va a marcar la lucha contra las plagas en las próximas décadas. Su objetivo es reducir al máximo los riesgos y posibles efectos perjudiciales del uso de los plaguicidas en la salud humana y el medio ambiente, y por tanto el fomento de la gestión integrada de plagas y de



Sobre con ácaros fitoseidos de la especie *Amblyseius swirskii* para control biológico de trips.

técnicas alternativas, reduciendo en lo posible el uso de los mismos.

Resumimos a continuación los aspectos más importantes que tanto los usuarios como el resto de la sociedad deben conocer y familiarizarse con ellos y, finalmente, haremos especial hincapié en dos de ellos: **la formación y la gestión integrada de plagas**. Resaltamos que la Directiva fija plazos y fechas concretas para todas las actuaciones que los Estados Miembros deben realizar.

DEFINICIONES Y PLANES DE ACCIÓN NACIONALES

Entre otros, la Directiva define con precisión los términos de usuario profesional, distribuidor y asesor, estando los agricultores incluidos en el primero de ellos. Asimismo obliga a la adopción por todos los Estados Miembros de **planes de acción nacionales**, siendo la fecha límite para su comunicación a la Comisión el 14 de diciembre de 2012.

Dichos planes fijaran objetivos cuantitativos, metas, medidas y calendarios para reducir los riesgos y los efectos de la aplicación de plaguicidas, así como indicadores para su control.

VENTA DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS, INFORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

La directiva establece unos requisitos para la venta de plaguicidas, cuyas principales novedades son que:

- Los distribuidores tendrán suficiente personal en posesión de la correspondiente capacitación para asesorar a los clientes en relación con el uso de productos fitosanitarios, **especialmente con los riesgos para la salud y el medio ambiente**, proporcionándoles las instrucciones de seguridad oportunas.
- Se restringirá la venta de productos fitosanitarios autorizados para su uso profesional a aquellas personas que **acrediten una capacitación adecuada**.

En cuanto a información y sensibilización, la Directiva se refiere especialmente las dirigidas a la sociedad en general, estando previsto facilitar una serie de programas al respecto.



Trampa de feromona.



Las arañas son importantes depredadores de insectos.



Coleóptero depredador.



Sífido. Sus larvas son depredadoras de pulgón.

EQUIPOS DE APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

La Directiva establece una serie de medidas sobre los equipos de aplicación para uso profesional dirigidas especialmente a garantizar el cumplimiento de los requisitos ambientales. Dichas medidas son esencialmente el establecimiento de una norma de comercialización y de un sistema de inspecciones periódicas.

PRÁCTICAS Y USOS ESPECÍFICOS

En este apartado, la Directiva regula la pulverización aérea, prohibiéndola en general; y la información a las personas que pudieran estar expuestas a la deriva de las pulverizaciones. Asimismo establece medidas específicas para proteger el medio acuático y el agua potable y para la reducción de uso de plaguicidas o de sus riesgos en determinadas zonas específicas: parques, jardines públicos, campos de deporte y áreas de recreo, áreas escolares y de juego infantil, así como en las inmediaciones de centros de asistencia sanitaria.

En todos los casos, las aplicaciones se supeditan a una evaluación del riesgo realizada por técnicos competentes y a la adopción de las medidas para su reducción que se contemplan en dicha evaluación.

3 / GESTIÓN INTEGRADA DE PLAGAS

Es el último paso que se ha dado respecto a la sostenibilidad del uso de plaguicidas. Como decimos al principio, la sensibilización de la sociedad respecto a los posibles efectos negativos de los productos fitosanitarios en la salud humana y en el medio ambiente, nos ha llevado a que en la aplicación de los métodos de lucha integrada, se impulse definitivamente su bajo consumo, mediante la aplicación de los principios de la **Gestión Integrada de Plagas**. Para ello, la Directiva obliga a los Estados Miembros a:

- Fomentar la gestión de plagas con bajo consumo de plaguicidas, dando prioridad, cuando sea posible, a los métodos no químicos y, caso de que no lo sea, los usuarios profesionales opten por los productos que supongan riesgos mínimos para la salud humana y el medio ambiente.

- Velar para que los usuarios tengan a su disposición la información y los instrumentos para el seguimiento de las plagas y para la toma de decisiones al respecto, así como servicios de asesoramiento específicos.
- Describir en sus planes de acción nacionales de que forma van a **garantizar que todos los usuarios profesionales aplicarán los principios generales de la gestión integrada de plagas a más tardar el 1 de enero de 2014**.

4 / FORMACIÓN

Seguramente este es el punto más importante que prevé la Directiva. Todos los aspectos que contemplamos en los puntos anteriores no se pueden sustentar sin tener previsto un apoyo técnico especializado a todos los niveles –asesores-. A este respecto, la Directiva contempla las siguientes obligaciones de los Estados Miembros:

- Velar para que todos los usuarios profesionales (agricultores, distribuidores y asesores) tengan acceso a una formación apropiada, tanto inicial como complementaria, impartida por entidades designadas por las autoridades competentes.
- Establecer sistemas de certificación que acrediten que todos ellos poseen un conocimiento suficiente de la materia, cada uno dentro de su ámbito de actuación.

Es decir, la formación adecuada de todos los actores que intervienen en la lucha contra plagas, en la que se contemplan todos los métodos de lucha posible, es el pilar esencial en el que se basarán las actuaciones en un futuro inmediato y a largo plazo.

5 / ACTUACIONES EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

La Comunidad Autónoma de Aragón ha estado siempre muy sensibilizada en esta materia. Fruto de ello fue la creación en

1970 de una de las primeras Estaciones de Avisos Agrícolas, que se continuó con la creación del Centro de Protección Vegetal. En cuando a actuaciones anteriores, destacamos:

- Apoyo económico importante a la formación de ATRIAS, que han constituido el núcleo del apoyo técnico a los agricultores, bajo la dirección del Centro de Protección Vegetal.
- Por exigencias de la normativa vigente en la Unión Europea, esta modalidad se ha sustituido recientemente por la promoción de un servicio técnico directo a los agricultores en materia de sanidad vegetal y lucha integrada, a través de Entidades Colaboradoras.

En cuanto a **próximas actuaciones**, irán dirigidas al cumplimiento de lo previsto en la Directiva de uso sostenible, para lo que se ha decidido que la mejor forma de poder aplicar los principios de la gestión integrada de plagas es tratar de garantizar que los usuarios profesionales –agricultores-, todos los agentes que intervienen en la comercialización y los asesores técnicos adquieran un conocimiento suficiente de la materia.

A este respecto está prevista la publicación inminente de la modificación de dos normas propias:

- Modificación de la Orden del Departamento de Agricultura de 18 de diciembre de 2002, por la que se establece el programa mínimo de los cursos para técnicos de asesoramiento de ATRIAS. Se actualizará su extensión a técnicos de Entidades colaboradoras para asesoramiento en materia de sanidad vegetal y se establecerá el programa en función del contenido de la Directiva de uso sostenible.
- Modificación de la Orden de 27 de julio de 1998 de Registro Oficial de Establecimientos y Servicios plaguicidas de Aragón. Las novedades más importantes serán:

– Están obligados a obtener el **nivel básico** de capacitación previsto en la Orden de 8 de marzo de 1994 del Ministerio de Presidencia, el personal auxiliar de tratamientos terrestres y aéreos y los usuarios profesionales sin emplear personal auxiliar y utilizando productos fitosanitarios que no sean o generen gases clasificados como tóxicos o muy tóxicos, según lo dispuesto en el Real Decreto 255/2003, y el personal auxiliar que participe en el resto de las actividades de utilización (almacenamiento, manipulación, etc.).

– Están obligados a obtener el **nivel cualificado** de capacitación previsto en la Orden de 8 de marzo de 1994 del Ministerio de Presidencia, los responsables de equipos de tratamiento terrestre y los usuarios profesionales que los realicen empleando personal auxiliar y utilizando productos fitosanitarios que no sean o generen gases clasificados como tóxicos o muy tóxicos, según lo dispuesto en el Real Decreto 255/2003 y el personal responsable que participe en el resto de las actividades de utilización (almacenamiento, manipulación, etc.).

Hay que resaltar como novedad la obligatoriedad de que los agricultores que realicen tratamientos para sí mismos, en su propia explotación y sin emplear personal auxiliar estarán también obligados a obtener el correspondiente carné. Ello no representará una dificultad importante debido a que durante los últimos años en que está formación era aconsejable pero no obligatoria, la mayor parte de ellos ya la realizó y están en posesión del correspondiente carné básico de manipuladores de productos fitosanitarios, es decir, de una certificación análoga a la que se prevé en la Directiva. El plazo de adaptación a lo establecido en esta modificación será de 18 meses a partir de su publicación.

FUTURO PRÓXIMO

En un futuro próximo, para la aplicación de los principios de la gestión integrada de plagas, obligatoria a partir del 1 de enero de 2014:

- Será imprescindible que los agricultores dispongan de un **asesoramiento técnico específico**, dada la dificultad que ella representa.
- Será imprescindible impulsar en nuestra Comunidad Autónoma un importante esfuerzo de investigación para la búsqueda y puesta a punto de métodos de lucha alternativos a los productos fitosanitarios (lucha biológica, lucha biotécnica, fitofortificantes, etc...) para lo que será preciso continuar e impulsar el esfuerzo que el Departamento de Agricultura y Alimentación ya está realizando en estos momentos. ■

¿POR QUÉ COMEMOS LO QUE COMEMOS?

Texto: **Patricia Miñana**, miembro de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria
Fotos: **Archivo TINTAURA** y **Archivo FOTOLIA**

LA ALIMENTACIÓN ES UNA FUNCIÓN EXTRAORDINARIAMENTE COMPLEJA CUYA CARACTERÍSTICA FUNDAMENTAL ES QUE ES IMPRESCINDIBLE. TAMBIÉN LO ES LA RESPIRACIÓN PERO EL AIRE ESTÁ EN TODAS PARTES Y ES GRATUITO, POR LO QUE NI TAN SIQUIERA NOS DAMOS CUENTA DE QUE ES VITAL PARA NOSOTROS. SIN EMBARGO LA COMIDA ES DIFERENTE. BASTARÍA UN DÍA SIN NADA QUE LLEARNOS A LA BOCA Y CON LOS FRIGORÍFICOS Y MERCADOS VACÍOS PARA QUE LOS VALORES, QUE SE SUPONE, HEMOS IDO ADQUIRIENDO A LO LARGO DE AÑOS Y AÑOS DE CIVILIZACIÓN SALTARAN POR LOS AIRES.

La compleja actitud del hombre frente al alimento está marcada por innumerables condicionantes. Describiremos a continuación algunos:

RELIGIOSOS

Todas las religiones han impuesto costumbres alimentarias que seguimos obedeciendo en mayor o menor medida. Muchos de nuestros hábitos alimentarios tienen una base religiosa.

PROHIBICIÓN MUSULMANA DEL CONSUMO DE CARNE DE CERDO

Esta prohibición, también hebrea, se basa en el deseo de purificación de la propia naturaleza humana ya que, según su doctrina, el alimento una vez ingerido no entra sólo en el intestino y se convierte en excremento sino que es ab-

sorbido y metabolizado en el sistema y circula por todas partes del cuerpo, incluyendo el cerebro, y este hecho afecta a la naturaleza del hombre.

El cerdo es un animal "sucio" que come todo lo que encuentra a su alrededor, excrementos, desperdicios y restos: "comer carne sucia afecta al que se lo come" Además tiene más grasa que el resto de las carnes (carne menos noble, digestión más pesada) y es susceptible de contener "gusanos" (Triquina) de graves consecuencias para el que lo consume.

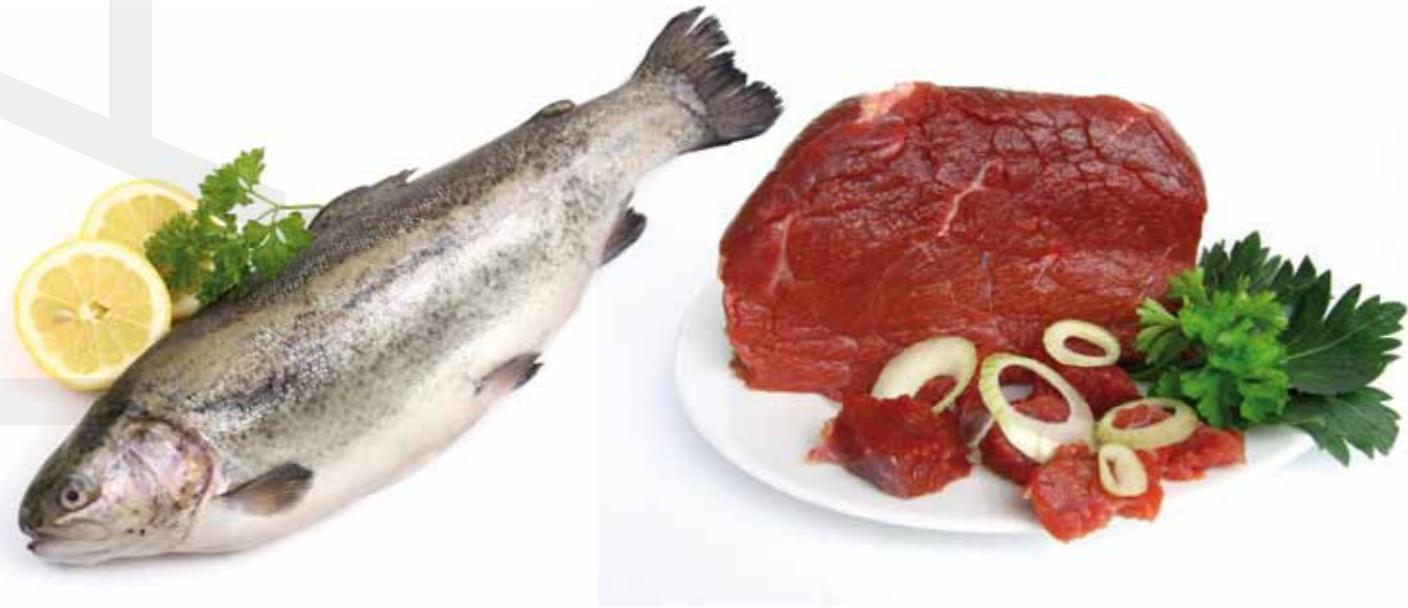
Sin embargo, desde una perspectiva no tan espiritual se sostiene que esta prohibición tiene un origen diferente. Se aduce por una parte, la gran incidencia que había de triquinosis y por otra, el carácter competidor del cerdo con la alimentación humana. El cerdo es un animal omnívoro, igual que el hombre. Puede comer exactamente

lo mismo que nosotros y por tanto compite con el hombre. En épocas de carestía esta característica tenía muchísima importancia, porque no tiene sentido obtener carne a través de un animal que para producirla necesita comer lo mismo que nosotros (transformamos la misma materia prima en nuestro cuerpo sin pasar por "intermediarios") No es este el caso de los herbívoros y sobre todo, de los rumiantes.

Un rumiante es la mejor y más perfecta máquina de transformación de un producto que ni los humanos ni los cerdos podemos digerir -la celulosa- y además nutricionalmente su aporte es cero, por lo cual, lo que verdaderamente tiene sentido es obtener proteína a partir de una materia prima intransformable por nosotros. Era por tanto lógico fomentar la cría y consumo de carne de estos animales.

LOS CHINOS COMEN CARNE DE PERRO, EN LA INDIA LA VACA ES UN ANIMAL SAGRADO AL QUE NADIE SE ATREVE A MATAR AUNQUE ESTÉ PASANDO HAMBRE, PRACTICAMOS LA CARIDAD CON ALIMENTOS, SEÑALAMOS FIESTAS ESPECIALES CON UNA GRAN COMILONA, LOS UTILIZAMOS EN RITOS RELIGIOSOS COMO SÍMBOLOS U OFRECIMIENTOS A LOS DIOSSES....





CONSUMO DE PESCADO Y CARNE DE CABALLO

España es uno de los mayores consumidores de pescado del mundo y qué duda cabe que ha sido la longitud de nuestras costas y en consecuencia, el modo de vida de muchos españoles el factor determinante, pero tampoco hay que olvidar que durante siglos algunos preceptos cristianos obligaban a su consumo, influyendo en la aceptación general del pescado.

También han marcado costumbres: en muchos hogares se sigue comiendo pescado los viernes y en los menús escolares se sirve pescado, huevos u otras alternativas diferentes a la carne los viernes de cuaresma.

Desde el punto de vista dietético la carne de caballo ofrece cualidades muy interesantes, sin embargo el consumo de esta carne en Europa es muy bajo comparado con el resto de especies ganaderas, y en España todavía más.

La importancia del caballo a lo largo de la historia es indiscutible. Antiguamente era uno de los pocos medios de transporte y de carga siendo además una importante herramienta de trabajo en el campo por lo tanto, na-

die se come lo que le resulta de gran valor a no ser que la necesidad sea imperiosa.

A esta circunstancia sumamos diversas disposiciones emanadas de los altos jerarcas cristianos en el siglo VIII que asociaban su consumo a ritos paganos (sacrificio de caballos a los dioses y comidas sus carnes tras su inmola-ción) y, durante la época medieval, la prohibición expresa del consumo de carne de caballo por parte de la Iglesia Católica. No olvidemos que el caballo era imprescindible en Las Cruzadas...

En España la venta de carne de equino se autoriza y reglamenta por una Real Orden de 1914 y no es hasta 1985 cuando se liberaliza su sacrificio y venta (hasta entonces la carne de caballo se tenía que vender en carnicerías específicas e incluso estaba mal visto comprarla por considerarse de bajo nivel social).

GEOGRÁFICOS

Hemos heredado en gran medida la dieta de nuestros antepasados y ésta a su vez se ha basado en los productos alimentarios obtenidos de su entorno más cercano, al no disponer de las posi-

bilidades de conservación y transporte que tenemos hoy. Los "platos típicos" no son más que un reflejo de esta condición: si hay aceite, aliñamos y freímos; si no, asamos o cocemos.

También el clima juega un papel determinante en la preparación culinaria: platos fríos y de fácil digestión en zonas cálidas, y calientes con gran aporte energético en zonas donde predominan las bajas temperaturas.



Nuestra dieta es heredada de nuestros antepasados y basada en los productos de su entorno.



CONDICIONANTES PERSONALES: EL CASO DE LA PATATA

El hombre suele desconfiar de cualquier novedad. A lo largo de la historia se ha pagado incluso con la propia vida la defensa de una nueva idea o teoría. Hemos desconfiado de la luz eléctrica, del gas, de las vacunas etc y el campo alimentario no es una excepción.

La patata llegó a Europa en el siglo XV pero se solía cultivar como alimento para animales. La acusaban de producir lepra (cáncer diríamos hoy) y sólo fue gracias a la astucia del agrónomo e higienista Parmentier, cuando se introdujo en nuestra alimentación tres siglos después.

Estando preso y alimentándose exclusivamente de patata, realizó un estudio del tubérculo descubriendo sus propiedades. Podría ser un sustituto del trigo y remediar las terribles hambrunas que asolaban Francia. Así se lo comunicó a Luís XVI, el cual lo recibe en Versailles el día de su onomástica, celebrándose con un menú hecho exclusivamente a base de patatas. A pesar de la propaganda real, los franceses seguían recelando del nuevo alimento y muriéndose de hambre....

Entonces Parmentier recurrió a una estratagema: le pidió al rey dos de sus hectáreas para su cultivo y para intrigar a la población, ordenó a la guardia vigilar la plantación durante el día y retirarse por la noche. Como no podía ser de otra manera, cada mañana se confirmaban nuevos robos... Mediante este subterfugio se logró introducir su consumo en la población y paliar la hambruna.

Nobleza obliga. Se dice que el rey agradecido, concedió un nombre más elegante a la patata, por eso se le llama *pomme de terre* (manzana de tierra) en ese país.

ECONÓMICOS Y CULTURALES

Sin ninguna base nutricional asociamos lo caro con alta calidad y lo que es peor, con seguridad alimentaria. Todos hemos oído o pronunciado la frase: "Huy qué barato, vete a saber lo que le ponen" o "Es tan barato que no me frío". De la misma manera lo asociamos a exquisitez sin pensar que como ejemplo, si comiéramos caviar todos los días, ya no nos parecería tan exquisito.

Como influencia cultural cercana tenemos a la **Dieta Mediterránea**. Estudios llevados a cabo alrededor de los años 50, pusieron de manifiesto que los países de la cuenca mediterránea tenían un menor porcentaje de enfermedades cardiovasculares y mayores perspectivas de vida (siendo países de menor renta económica). Buscando las posibles causas se descubrió que la dieta tenía un papel fundamental: abundancia de alimentos vegetales, como hortalizas, legumbres, frutas y

frutos secos; pescados; el empleo de aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de marisco, aves de corral, productos lácteos y huevos; el consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas y aportes diarios de vino consumido generalmente durante las comidas. Sin embargo, la Dieta Mediterránea es algo más que una pauta nutricional, es un **estilo de vida** donde se incluiría una forma diferente de entender la vida: un sentido más relajado del tiempo, más abierta al exterior, con un clima que

facilita las relaciones y las actividades fuera del domicilio y la actividad física moderada y mantenida al aire libre; con una cultura alimentaria particular como el compartir la comida con amigos y familiares, lo que brinda sentido de comunidad y soporte social, la duración prolongada de la comida, que proporciona relajación y alivio del estrés diario, y el cuidado en la preparación y presentación de la comida, que estimula su consumo. ¡Ah! ¡Y no nos olvidemos de la saludable costumbre de la siesta! ■

ACTUALIDAD GOBIERNO DE ARAGÓN

INAUGURADA LA MODERNIZACIÓN DE REGADÍOS MÁS IMPORTANTE DE ARAGÓN

Un total de 282 regantes de Alberuela de Tubo-Sodeto y Lalueza están de enhorabuena. Su obra de modernización de regadío ya es una realidad. Una realidad que mejora las condiciones de riego de un total de 3.072 hectáreas de maíz, alfalfa, sorgo, girasol, arroz y hortalizas de la zona.

Esta obra de modernización, la más costosa realizada has-

ta el momento en Aragón, ha contado con un presupuesto de 23 M de euros, de los cuales el Gobierno de Aragón ha aportado un 65%, y el resto a través del esfuerzo de la propia comunidad de regantes.

Las obras fueron inauguradas por el presidente de Aragón, Marcelino Iglesias y, en su discurso, éste recalcó que "la modernización de re-

gadíos es una condición indispensable para el futuro", afirmación que se demuestra con las actuaciones llevadas a cabo por el Gobierno de Aragón. Y es que, el Departamento de Agricultura y Alimentación, en estos años, ha modernizado 240.000 hectáreas de las 460.000 hectáreas de regadío de las que dispone Aragón.



Balsa de regulación de la modernización de regadío que ha llevado a cabo la Comunidad de Regantes de Sodeto-Alberuela de Tubo y Lalueza.

ARGUILÉ VIAJA A BRUSELAS PARA PLANTEAR A LA COMISIÓN EUROPEA LA POSIBLE APROBACIÓN DE DOS NUEVAS AYUDAS AGROAMBIENTALES

El consejero de Agricultura y alimentación, Gonzalo Arguilé, viajó en septiembre a Bruselas con el fin de plantear al Gabinete del Comisario de Agricultura de la Comisión Europea, la posibilidad de aprobar dos nuevas ayudas agroambientales para Aragón.

Una de ellas se centraría en la ayuda a las explotaciones

que hayan modernizado sus regadíos, con el fin de compensar a los agricultores con unas inversiones en modernización que economizan el consumo hídrico y evitan la contaminación difusa; La segunda de ellas es la ayuda para la producción de guisante en la provincia de Teruel como producción integrada y cuyos trámites inició el De-

partamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón hace un tiempo ante la Unión Europea. Ahora sólo queda esperar el estudio y contestación de ambas propuestas por parte de la Comisión, con el fin de ver si éstas pueden ser aprobadas para el Programa de Desarrollo Rural de nuestra Comunidad Autónoma.



El consejero, en la Comisión Europea.

PISTOLETAZO DE SALIDA A LAS VENDIMIAS



Fiesta de la Vendimia de Cariñena.

Las fiestas de las vendimias de las Denominaciones de Campo de Borja y Cariñena, coincidentes con el comienzo de la recolección de uva, dieron su pistoletazo de salida el pasado mes de septiembre.

La primera en estrenarse fue la denominación de origen de Campo de Borja, que contó en su celebración con la presencia del presidente Marcelino Iglesias, el cual destacó la importancia de esta producción en la generación de empleo en el medio rural, y la necesidad de "internacionalizar" nuestros

vinos y salir a nuevos mercados, tal y como está haciendo la denominación.

El consejo regulador Campo de Borja estima que este año se obtendrá una cosecha similar a la de 2009, es decir, 30 millones de kg de uva. En definitiva, una campaña excelente en calidad y cantidad.

Campo de Cariñena

Los buenos resultados de cosecha también están presentes en la DO Campo de Cariñena, que este año tiene previsto recoger 76 millones

de kilos, situándose en la media de los últimos 10 años.

La denominación contó en esta celebración, que ya cumple su 44 edición, con el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, y el entrenador de la selección española de fútbol, Vicente del Bosque. En el acto, el consejero Arguilé, resaltó la trayectoria de estos vinos y la calidad tan alta que han conseguido alcanzar, algo que les permite conquistar mercados internacionales como el alemán, el inglés o el canadiense.

EL ORO LÍQUIDO DE ARAGÓN CUENTA CON UNA NUEVA DO: DENOMINACIÓN ACEITE SIERRA DEL MONCAYO

El aceite de la Comunidad cuenta desde el pasado mes de septiembre con la nueva denominación Aceite Sierra del Moncayo, la cual comenzó a gestarse en el año 2007 gracias al impulso de un grupo de agricultores de las comarcas de Borja y Tarazona y el Moncayo.

Aceites Sierra del Moncayo está formada por 2.300 explotaciones de 34 municipios y las almazaras de Borja, Magallón y Novallas, Oliambel y la cooperativa de Tarazona. Cuentan con una superficie de entre 2.000 y 2.500 hectáreas de olivos de las variedades empeltre (85%) y arbequina (15%), aunque la DO

incluye también las variedades negral, verdial y royal. De esta superficie se obtienen de 4 a 5 millones de kilos de aceituna, de los que se extrae 1 millón de litros de aceite. Los productores tienen previsto que de esta cantidad, entre el 15 y el 25% se destine a aceite de oliva virgen extra con la marca de calidad.



Presentación de la DO Aceite Sierra del Moncayo.

NUEVOS TALLERES DEL CIAR PARA LOS MÁS PEQUEÑOS DE LA CASA



El CIAR retoma sus talleres para niños.

El Centro de Interpretación de la Agricultura y el Regadío de La Alfranca, "comienza el curso" con nuevas actividades para los "peques" de la familia. De aquí a final de año, todos los domingos, de 11 a 12,30 horas se celebrarán los siguientes talleres:

- 7 noviembre: Cocina divertida
- 14 noviembre: Ambientadores naturales.
- 21 noviembre: Cuentacuentos.
- 28 noviembre: Taller de los Sentidos.
- 5 diciembre: Reciclaje. Adornos Navideños.
- 12 diciembre: Dulces Navideños.
- 19 diciembre: Velas naturales.
- 26 diciembre: Títeres.

Para concertar la reserva de esta divertida y lúdica actividad sólo hay que reservar plaza en el teléfono 976 10 92 85. El coste de la entrada por niño es de 4 euros, con posibilidad de descuentos especiales (solicitar más información en el teléfono de reservas).

LA HUELLA ARAGONESA EN LAS FERIAS ALIMENTARIAS

Texto: José Antonio Benedí y Redacción SURCOS
Fotos: Iván Moreno y Redacción SURCOS



El Departamento de Agricultura y Alimentación patrocinó una cata de vino elaborado con garnacha en Iberwine 2010.

VENDER CALIDAD POR TODO EL MUNDO. ÉSE ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA PARTICIPACIÓN DE LOS PRODUCTOS ARAGONESES EN LAS DIFERENTES FERIAS ALIMENTARIAS. FRUIT LOGISTIC, EL SALÓN GOURMET, BIOFACH, IBERWINE O ALIMENTARIA SON ALGUNOS DE LOS CERTÁMENES QUE HAN SERVIDO DE ESCAPARATE DE LOS ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD Y EN LOS QUE EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN DEL GOBIERNO DE ARAGÓN HA PARTICIPADO DE FORMA ACTIVA.

Mail Boxes Etc. Especialistas en envío de botellas: vino, cava, aceite.

Gestión documentación de aduanas, embalaje, envío.



En Mail Boxes Etc., **especialistas en servicios de envíos y embalaje**, te ofrecemos todas las soluciones posibles para el envío de botellas. Tanto si eres una empresa que comercializa vino, cava o aceite como si eres un particular que compra y quiere enviar en España o al extranjero.

MAIL BOXES ETC.
www.mbe.es

Servicio de Envío de Botellas

Si necesitas enviar botellas de vino, cava, aceite, etc... correctamente embaladas y **respetando las normas de importación/exportación** confía en un proveedor especializado en envíos: Mail Boxes Etc.!

Servicio de Embalaje de Botellas
Utilizamos técnicas y materiales de **embalaje profesional**, que preservan las botellas de vino, cava y aceite del calor y la luz; así como también de golpes, presiones y vibraciones que pudieran producirse durante el trayecto.

CONTACTA CON NOSOTROS PARA MÁS INFORMACIÓN

C/ Ponzano, 16
50004 ZARAGOZA
Tel. 976.302.216
email: mbe081@mbe.es

Franquicias Gestionadas Independientemente y por su Propio Dueño

La Feria de Berlín fue escenario de Fruit Logistic, el certamen líder mundial del comercio de fruta fresca y hortaliza. El Gobierno de Aragón, que participa en esta feria desde 2007, contrató un stand de 300 metros cuadrados en el que estuvieron representadas 62 compañías de la comunidad, que confiaron en conseguir nuevos mercados desde la capital germana. Y es que hay que tener en cuenta que la Unión Europea absorbe el 94% de las exportaciones de frutas y hortalizas de España y el 23% de las exportaciones españolas se dirigen a Alemania, seguido de Francia y Reino Unido. Además, frutas y hortalizas constituyen el tercer sector exportador español, sólo por detrás del automóvil y la maquinaria industrial.

Con todo, si hay una feria de referencia en el panorama agroalimentario español es Alimentaria, el Salón Internacional de Alimentación y Bebidas a nivel nacional y uno de los principales en el ámbito internacional. Entre el 22 y el 26 de marzo, la ciudad condal se convirtió en centro de operaciones de numerosos profesionales del sector alimentario mundial.

En un macroentorno socioeconómico cada vez más inquietante parecía una utopía que se volvieran a batir récords de asistencia, y a pesar de los esfuerzos de los participantes, el volumen de negocio y participación disminuyó con respecto a años anteriores. De todas formas, un total de 4.000 empresas expositoras y más de 140.000 participantes, 35.000 aproximadamente internacionales, abarcaron los más de 90.000 metros cuadrados distribuidos en los 14 pabellones de la Fira de Barcelona.



El director general de Fomento Agroalimentario, Pedro Orduna, y el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, en la entrada de la Feria de Berlín.

EL CONVOY ARAGONÉS

Alimentaria contó con la participación de un gran número de empresas y profesionales aragoneses, que con ilusión, preparación y trabajo aportaron el carisma de nuestra Comunidad a la feria más importante de España de alimentación. Más de 80 empresas aragonesas estuvieron presentes en los distintos pabellones de la kilométrica feria barcelonesa, distribuidos en: Agricultura Ecológica, Intervin, Intercarn, Mundidulce y en el pabellón autonómico de Aragón Alimentos. Este último, diseña-

do para ser el centro de operaciones, ofrecer información sobre los productos de la Comunidad y brindar bocados exquisitos en su menú de degustación diario. El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, que visitó el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas mostró su satisfacción porque las empresas aragonesas "han mantenido su presencia en esta edición", pese a que el certamen ha registrado en general un descenso de ex-

positores. Arguilé destacó la importancia de participar en ferias porque, a su juicio, es una de las mejores formas de abrir mercados y contactar con los clientes. En este sentido, el consejero añadió que, del seguimiento que se realiza tras una feria, se ha comprobado que "todas las empresas que están aquí han evolucionado en los últimos diez años y han aumentado su facturación, uno de los acicates más importantes ha sido estar aquí o en otras ferias, que son la clave de la promoción".

Las empresas que asistieron mostraban orgullosas sus productos y su genuino trabajo. Lo que se vislumbraba era el buen hacer y el extraordinario compromiso previo a la feria de las compañías y marcas de calidad diferenciada. Nacionales y multinacionales, grandes y pequeñas, todas las participantes habían trabajado y compenetrado esfuerzos para que una semana de máquetin en Barcelona no demorara el trabajo en sus respectivas empresas.



Varias bodegas aragonesas participaron en el stand que habitó el Gobierno de Aragón en el pabellón Intervin de Alimentaria 2010.

EL TRABAJO SE RETRASA

Luís Lambán Gascón, de la empresa Frutosol, ubicada en Mundidulce, explicaba rodeado de dulces almendras y pistachos el esfuerzo que supone para su empresa poder asistir a este tipo de actividades y el trabajo previo que conlleva: "sin duda pasa factura acudir a Alimentaria, pero merece la pena el esfuerzo aunque finalmente sólo se consiguiera un nuevo cliente. Mientras estamos en la Feria tenemos una importante repercusión en el volumen de trabajo, pero lo prevemos yendo a más revoluciones las dos semanas anteriores". La experiencia es una virtud y Frutosol, después de 6 ediciones acudiendo a esta feria, ya tiene perfectamente optimizado el proceso de preparación previo. La empresa Almazaras Reunidas del Bajo Aragón estaba situada en el pabellón institucional, donde las formas redondeadas y pintorescas de la construcción y los colores de Aragón Alimentos acompañaban al sabor y a la textura de sus aceites. Entre tanto, un responsable de máquetin de la compañía sinceraba que ellos no planificaban la feria de una forma

distinta. "Nuestro producto tiene una imagen agradecida y no necesita mucha preparación en ese aspecto", confesaba. Almazaras Reunidas del Bajo Aragón cuenta con una estrategia comercial elaborada en su gabinete de comunicación que utilizan a la hora de acudir a las distintas ferias. El mercado del oro líquido en España es de mucha calidad y todas las empresas deben trabajar duramente para conseguir clientes nuevos y fidelizar a los anteriores.

EL FLORECIMIENTO DE LA ECOLOGÍA

El auge de la agricultura ecológica también se percibió en Alimentaria, a pesar de la decadencia de la feria. Un poco aisladas del centro neurálgico del recinto, en el pabellón Vegefruit, las empresas aragonesas como Ecolécera y Biofrutal, encontraban en la excelencia multidisciplinar la búsqueda y fidelización de clientes. Antonio Artal Pérez, de Ecolécera, manifestaba la dureza del trabajo de un agricultor en una actividad puramente comercial: "estando aquí se retrasa mucho el trabajo propio de la agricultura

y mi socio tiene que estar trabajando el doble para llegar a producir lo mismo". Marcos Barranco, de Biofrutal, explicaba la versión más comercial de la preparación. Concertar citas, estrechar relaciones con los clientes, enviar invitaciones, pasos o acciones de mailing son unas de las muchas acciones que se deben hacer para llevar el trabajo organizado



Arguilé y Orduna, junto al stand de Aragón Alimentos en Alimentaria 2010.

y preparado para la Feria. Aprovecharla al máximo y no quedar absorto en el stand es requisito indispensable. La preparación para asistir con éxito ocupa casi más tiempo que la asistencia en la Feria.

EL CENTRO DE OPERACIONES

El pabellón más significativo de la feria y también el de mayor extensión era "El Salón de los vinos y espirituosos". Cerca de 22.000 metros cuadrados daban acogida a más de 1.000 bodegas nacionales e internacionales dispuestas a recibir más de 150.000 compradores internacionales. El papel vitivinícola español encabezaba el escenario. Con bodegas exquisitas y vinos de todos los colores Intervin se convertía en el principal pabellón de catas de la Fira barcelonesa. Un pabellón de gusto y deleite para los que creen que "la comida no es más que una excusa para beber buen vino". El Grupo Bodegas San Va-



Imagen del stand de Aragón Alimentos en Alimentaria.

lero se situaba en el centro de Intervin. "Calle D – Stand 320" podía leerse en el mapa de la Feria. Indicio del posicionamiento destacado que tiene la empresa entre las grandes viticultoras españolas. Los numerosos premios otorgados a la bodega en diversos certámenes nacionales e internacionales y su buena reputación eran el pretexto para acudir de forma autónoma a la feria. "Tenemos que presentar muchas marcas nuevas y todos nuestros productos. Vienen muchos clientes, se tienen un alto número de reuniones y necesitamos bastante espacio". Esas eran las palabras de una de las responsables de la bodega, que comentaba, mientras recibía amablemente a numerosos clientes, que ellos venían a hacer marca y que querían tener una notoria participación en Alimentaria 2010.

EL VIÑEDO ARAGONÉS

El programa promocional de Aragón Alimentos también daba la oportunidad de participar a las bodegas aragonesas en Intervin. El pabellón de la Comunidad, con los mismos rasgos de identidad corporativa que el edificio institucional, daba cabida a casi 20 bodegas. De esta forma, los profesionales pudieron disfrutar de las denominaciones de origen del Somontano, de Cariñena, de

Calatayud, del Campo de Borja o de Vinos de la Tierra. Así, un paseo contiguo por estos stands permitía al consumidor disfrutar de los mejores vinos de la Comunidad Aragonesa que se comercializan en todas las provincias españolas, en la Unión Europea e incluso en países de Asia y América.

Paula Yago, de Bodegas Tempore, presentaba sus vinos con pasión en busca de nuevos clientes: "tenemos que hacer un doble esfuerzo en Alimentaria, trabajar con clientes nacionales y también estamos muy interesados en la exportación. Aunar esto a veces resulta complicado". Tempore prepara la feria con mucha antelación, "un mes antes empezamos a trabajar para poder tener todo hilado", decía Paula. Se deben concertar citas por teléfono o por correo con los clientes y ajustarse lo mejor posible a la agenda de la feria y los compromisos. El trabajo marquetiniano en Alimentaria 2010 vuelve a resultar fundamental para prever el futuro trabajo y para fidelizar clientes. Así, la responsable de Bodegas Tempore exponía lo difícil que es encontrar clientes nuevos: "Aquí hay muchas empresas y es muy difícil que sin conocerte previamente se fijen en ti por tu cartel o por los vinos que expones. Puedes tener suerte pero no suele pasar". De todas formas, la rentabilidad en una feria para ellos era evidente. Asimismo, la

empresaria Paula Yago desvelaba las claves de su asistencia a la feria con una frase sin paliativos que refleja perfectamente el objetivo ferial: "Venir a una feria siempre es una inversión, no un gasto, ya que el mundo comercial te sorprende continuamente. Toda la gente que está aquí hoy no pasa por mi bodega en una semana".

UN DULCE DESCANSO

Entre tanto trabajo y tiempo invertido, los profesionales y también los estudiantes de hostelería que acudieron a Alimentaria 2010 podían disfrutar en la Feria de un descanso degustando alguno de los delicados menús de degustación que la Comunidad aragonesa dedicaba a sus clientes. Aragón Alimentos y la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón destacaba ofreciendo platos destacados. Sobresalían entre otros muchos las brochetas de ternera y verduras de Agricultura Ecológica, Arroz del Pirineo con setas de monte, queso Tronchón y aceite de trufa negra de Teruel o dulces postres de mermelada de Melocotón de Calanda con crema de queso fresco y miel. Un regalo para el paladar entre tantos compromisos.

El Departamento de Agricultura y Alimentación también estuvo presente en el XXIV Salón Internacional del Club del Gourmet, que se celebra en Madrid. Almazaras

Reunidas del Bajo Aragón, Amanida, Besco Artesanos, Bodegas Sierra de Guara, Chelats Sarrate, Embutidos Artesanos Melsa, Frutos secos Borén, Grandes vinos y viñedos, Hijos de José Lou. Pastelería Ascaso, Pastelerías Manuel Segura, Pirenaica del jamón, Queso artesano de Teruel, Quesos de Radiquero y Trufapasión fueron las empresas aragonesas que promocionarán sus productos en el stand del Gobierno de Aragón bajo la denominación Aragón Alimentos.

Un sorbo de garnacha. Las bodegas aragonesas no perdieron la oportunidad de mostrarse al mundo en el Salón del Vino Iberwine, que se celebró en mayo en Valladolid. El departamento asistió a este foro con un stand de 25 metros cuadrados, que sirvió de punto de encuentro. No obstante, el acontecimiento más relevante fue la cata de vinos elaborados con la variedad garnacha que se celebró en el marco del certamen y que incluyó 14 vinos de las cuatro denominaciones de origen de Aragón así como Vinos de la Tierra.

Y es que la participación en ferias es uno de los instrumentos con los que cuentan las empresas para mejorar su promoción y mostrar a todo el mundo que los productos aragoneses son de primera calidad. Un foro de encuentro, en el que empresarios y Gobierno de Aragón trabajan para seguir dinamizando y haciendo crecer al sector. ■



Imagen del stand de Aragón Alimentos en Fruit Logistic, en Berlín.

El campo SÍ tiene futuro



www.arento.es

Somos 20.000 agricultores y ganaderos agrupados en 114 cooperativas.
Somos de Aragón y trabajamos por nuestra tierra.
Somos productores de alimentos.
Somos calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria.
Somos futuro para el mundo rural aragonés.
Somos Arento.

arento

Profesionales de la agroalimentación

Somos especialistas,
el campo es lo nuestro



CAJA RURAL DE TERUEL



MULTICAJA